

Wines by the glass

SPARKLING WINES BY THE GLASS / VINI FRIZZANTI AL BICCHIERE

Prosecco di Valdobbiadene Rustico <i>[Nino Franco]</i>	0,1 l ..	135
Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature <i>[Laherte Freres]</i>	0,1 l ..	375

WHITE WINES BY THE GLASS / VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Vermentino Cala Silente 2018 <i>[Santadi]</i>	0,1 / 0,15 l....	105 / 165
Pinot Grigio 2017 <i>[Hartmann Donà*]</i>	0,1 / 0,15 l....	120 / 175
Gavi di Gavi 2018 <i>[Villa Sparina]</i>	0,1 / 0,15 l....	125 / 185
Verdicchio di Gino 2018 <i>[San Lorenzo*]</i>	0,1 / 0,15 l....	105 / 165
Riesling Vom grauen Schiefer 2015 <i>[Clemens Busch*]</i>	0,1 / 0,15 l....	145 / 215
Chardonnay 2016 <i>[Marchesi di Grésy]</i>	0,1 / 0,15 l....	215 / 325

ROSÉ WINES BY THE GLASS / VINI ROSÉ AL BICCHIERE

Il Rosé di Casanova 2018 <i>[La Spinetta]</i>	0,1 / 0,15 l....	130 / 185
---	------------------	-----------

RED WINES BY THE GLASS / VINI ROSSI AL BICCHIERE

Nero d'Avola Nerojbleo 2016 <i>[Gulfi]</i>	0,1 / 0,15 l....	135 / 195
Dolcetto d'Alba 2016 <i>[Serafino Rivella*]</i>	0,1 / 0,15 l....	145 / 205
Rosso di Montalcino 2016 <i>[Collosorbo]</i>	0,1 / 0,15 l....	145 / 205
Rosso Piceno Artù 2015 <i>[Fattoria San Lorenzo*]</i>	0,1 / 0,15 l....	150 / 215
Langhe Rosso 2015 <i>[Aldo Conterno]</i>	0,1 / 0,15 l....	180 / 265
Barolo Castiglione 2015 <i>[Vietti]</i>	0,1 / 0,15 l....	350 / 525

*Via del Vino import

Beverages

BEER / BIRRA

Pilsner Urquell.....	0,33 l	75
Stella Artois <i>[non-alcoholic beer]</i>	0,33 l	65
Matuška California.....	0,33 l	95

NON-ALCOHOLIC / BEVANDA ANALCOLICA

Fresh vegetable and fruit juice <i>[orange, grapefruit, apple, carrot, beetroot with apple]</i>	0,25 l	115
Coca-Cola, Coca-Cola zero.....	0,33 l	45
Tonic Fever Tree, Ginger Ale Fever Tree.....	0,2 l	65
Juice Granini <i>[strawberry, apple]</i>	0,2 l	55
Homemade iced tea.....	0,33 l	95
Fresh lemonade <i>[lemon, ginger, orange, seasonal]</i>	0,33 l	89
Fresh raspberry lemonade.....	0,33 l	99

APERITIVES / APERITIVI

Crodino <i>[non-alcoholic apéritif]</i>	0,1 l	70
Aperol Spritz.....	0,2 l	165
Campari.....	0,1 l	90
Campari soda.....	0,2 l	95
Campari orange.....	0,2 l	135
Martini Bianco.....	0,1 l	115
Martini Rosso.....	0,1 l	115
Martini Extra Dry.....	0,1 l	115

WATER / ACQUA

Filtered water still / sparkling.....	0,5 l	55
Filtered water still / sparkling	1 l	95
Acqua Panna still.....	0,75 l	95
San Pellegrino sparkling.....	0,75 l	95
Carafe of water with mint / lemon.....	1 l	45
Lemon fresh.....	0,02 l	20

The menu with labeled allergens is available upon request of the staff. Service charge of 12,5 % will be added to the final bill for groups of 8 and more people. All prices are in Czech crowns including VAT.



Save 10 % with selected payment cards from **Raiffeisenbank** here.
www.PREMIUMRBCLUB.cz

amano menu



BY
LA COLLEZIONE

Vegetarian, pasta & risotto

VEGETARIAN / VEGETARIANO

Caprese with stracciatella cheese and basil oil *
Caprese con stracciatella e olio al basilico

Grilled Savoy cabbage with oranges and pine nuts 𠄎
Cavolo grigliato con arance e pinoli

Potatoes grenaille with buttermilk foam and watercress 𠄎
Patate Grenaille con schiuma di latte e crescione

Minestrone with basil pesto and poached quail egg 𠄎
Minestrone al pesto di basilico ed uovo di quaglia

Melon salad with red currant, gorgonzola and orange dressing *
Insalata di anguria con ribes, gorgonzola e condimento all'arancia

Aubergine hummus with yogurt and coriander *
Hummus di melanzane con yoghurt e coriandolo

PASTA & RISOTTO

Tortelli filled with turkey confit, ricotta and red currant 𠄎
Tortelli ripieni di tacchino confit, ricotta e ribes rosso

Meat cannellone with fresh tomato sauce and parmesan chips 𠄎
Cannellone alla carne con pomarola e chips di parmigiano

Risotto with citrus, shrimp tartare and marinated kumquat 𠄎
Risotto agli agrumi, tartara di gamberi e kumquat marinato

Tagliolini carbonara with summer truffle 𠄎
Tagliolini alla carbonara al tartufo estivo

Gnocchi mare e monti 𠄎
Gnocchi mare e monti

Cauliflower farrotto with brown butter 𠄎
Farrotto al cavolfiore con burro tostato

Strigoli with king crab ragout 𠄎
Strigoli al granchio reale

The concept of our menu is tasting. Our serving portions are smaller, allowing you to enjoy a wide range of flavour combinations and trying a few different courses during just one visit. Our menu is about intense enjoyment and pleasant satisfaction.

Fish and meat

FISH / PESCE

Tuna salad with wakame, chilli mayonnaise and sesame seeds *
Insalata di tonno con wakame, maionese al peperoncino e semi di sesamo

Green gazpacho and sea bass ceviche *
Gazpacho verde con cheviche di spigola

Zander with grilled courgettes and kohlrabi – yeast sauce 𠄎
Lucciopeca con zucchine grigliate e salsa di cavolo rapa e lievito

Fish and zucchini chips and pea mayonnaise 𠄎
"Fish and zucchini chips" e maionese al piselli

Grilled octopus with fennel, apple-celery sauce and fresh grapefruit 𠄎
Polpo alla griglia con finocchio, salsa di mela e sedano e pompelmo fresco

Marinated sardines with tomato jam and homemade bread *
Sardine marinate con marmellata di pomodoro e pane fatto in casa

MEAT / CARNE

Slowly roasted beef brisket with onion – garlic confit sauce 𠄎
Petto di manzo cotta lentamente con salsa di aglio e cipolla

Grilled saddle of rabbit with rainbow carrots and mustard sauce 𠄎
Sella di coniglio con carote colorate e salsa alla mostarda

Veal croquette with bacon mash and pickled vegetables 𠄎
Crocchetta di vitello con puré di pancetta e verdure marinate

Roast beef with baked celeriac, apple purée and horseradish *
Roast beef con sedano rapa, purea di mele e rafano

Beef tartare with smoked egg yolk and wild garlic capers *
Tartara di manzo con rosso d'uovo affumicato e capperi di aglio selvatico

Grilled chicken thigh with mashed green peas and young corn 𠄎
Coscia di pollo alla griglia con puré di piselli e mais

Pizza

Our pizza is made from selected flours imported from Mulino Mariani in Marche, adding only our own natural sourdough yeast, water, and sea salt. The dough leavens for 3 days, reaching the right fermentation that adds elasticity, great crispiness and high digestibility. This is a new adventure for us, where the pizza base is transformed into a plate, ready to feature the exciting ingredients and ideas from our chefs.

La nostra pizza nasce da una base di farine selezionate Marchigiane del Mulino Mariani, con aggiunta di lievito madre naturale, acqua e sale marino. La lievitazione é prolungata per 3 giorni per consentire una giusta fermentazione che conferisce una elasticità e croccantezza superiore ed alta digeribilità. Si apre per noi una nuova avventura, dove la base della pizza si trasforma in un piatto pronto da arricchire con importanti ingredienti ed idee dello chef.

PIZZA GOURMET

Pork cheeks, pickled chantarelles and stracciatella cheese
Guancia di maiale, finferli marinati e stracciatella
..... 345

Seafood, bottarga and Swiss chard
Frutti di mare, bottarga e bietola
..... 365

Mushrooms, summer truffle and taleggio cheese
Funghi, tartufo estivo e taleggio
..... 315

Buffalo mozzarella Margherita
Margherita di bufala
..... 265

Duck breasts, fig jam, gorgonzola and blackberries
Petto d'anatra, composta di fichi, gorgonzola e mora
..... 325

Culatello, rocket and parmesan
Culatello, rucola e parmigiano
..... 325

COURSE DEGUSTATION PRICE

3 courses..... 585
4 courses..... 745
5 courses..... 895

Taste of Amano for 2 people
.....795/person

Taste of Amano for 4 people (+ pizza)
.....875/person